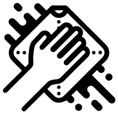
Нержавеющая сталь является одним из самых надежных и долговечных материалов для изготовления кухонной утвари. Этот материал довольно непривередлив в уходе, однако, есть несколько простых правил, которые не стоит игнорировать.
Нарушение указанных ниже правил снимает с продавца обязательства по обмену товара/возврату денежных средств при порче продукции даже в период действия гарантийного талона!

- не перегревайте пустую или почти пустую посуду из НЖС – это является причиной появления «радужных» пятен;

- не мойте посуду жесткой металлической губкой – это может привести к порче защитного антикоррозийного слоя (внешнего вида);



- насухо вытирайте посуду после мытья. Если цел верхний защитный слой, к появлению ржавчины это не приведет, а вот появление пятен на посуде вполне возможно в том случае, если у вас слишком жесткая вода. Такие пятна легко убрать с помощью уксуса или лимонной кислоты.